Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.07.2024 13:22:36
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

# Б1.В.01.01.Технологии гостиничной деятельности

## 1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.01 «Технологии гостиничной деятельности» входит в вариативную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» изучается на 2 и 3 курсе.

## 2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» - формирование у слушателей комплекса знаний и умений в области производственно-технологической деятельности, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, разработки профессиональных стандартов обслуживания и применения полученных знаний на практике. Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостеприимства: гостиницы и другие средства размещения. Предметом изучения являются технологические процессы в деятельности гостиниц и других средств размещения.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-1; ПКО-3.

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного | ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы | **Знать**: основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания<br>**Уметь:** использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и |

| | | |
|---|---|---|
| питания | гостеприимства и общественного питания.<br><br>ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | общественного питания<br>**Владеть:** навыками создания новых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.<br><br>ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br><br>ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья | **Знать:** методы, технологии и принципы обеспечения гостинично-ресторанного продукта на основе маркетинговых исследований<br>**Уметь:** осуществлять аргументированный выбор методов и технологий реализации маркетинговых исследований гостинично-ресторанного бизнеса<br>**Владеть:** навыками обобщения и анализа современных разработок и подходов к маркетинговым исследованиям в индустрии гостеприимства |

4. **Общая трудоемкость дисциплины: 216/6 з.е.**

5. **Содержание разделов дисциплины**

| |
|---|
| Тема 1.Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг |
| Тема 2. Производственно-технологическая деятельность гостиниц по предоставлению услуг |
| Тема 3. Технологии работы поэтажного персонала (отдела гостиничного хозяйства) |
| Тема 4. Технологии уборки номерного фонда гостиницы. |
| Тема 5. Должностные обязанности и схемы работы поэтажного персонала (отдела гостиничного хозяйства). |
| Тема 6. Технологии работы и функции персонала прачечной химчистки гостиничного предприятия. |
| Тема 7. Технологии работы и функции персонала оздоровительного центра. |

| |
|---|
| Тема 8. Технологии обеспечения сотрудников отеля фирменной одеждой |
| Тема 1. Технологии, обеспечивающие создание безопасных и здоровых условий труда на гостиничном предприятии |
| Тема 2. Технологии оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания |
| Тема 3. Жалобы гостей и технологии рационального их урегулирования |
| Тема 4. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность |
| Тема 5. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы |
| Тема 6. Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях |
| Тема 7. Профессиональны е стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу гостиничных предприятий |

6. **Формы промежуточной аттестации – в 1 семестре – зачет, во втором семестре - экзамен**

7. **Автор:** к.э.н., доцент кафедры ЭУО М.В. Абубакаров

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 23.04.2024 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С-Э.Юшаева